



In Umbria si celebra la 25^a edizione di “Frantoi Aperti in Umbria”

In Umbria la luce di novembre si accenderà sulla **25^a edizione di Frantoi Aperti**, evento clou dell'oleoturismo nazionale, che dal **29 ottobre al 27 novembre 2022** celebrerà per cinque settimane, l'arrivo del nuovo **olio extravergine di oliva** nel periodo della raccolta e **frangitura delle olive**, proponendo esperienze in frantoio, tra gli ulivi, all'aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d'arte, legate al mondo dell'olio e.v.o. di qualità.

Novità di questa edizione saranno gli **appuntamenti in E-Bike** tra gli ulivi che, grazie alla partnership con **YouMobility Bike**, marketplace della mobilità sostenibile ed alla collaborazione con FIAB Umbria e FIAB Foligno, porteranno gli appassionati delle due ruote, lungo i sentieri che percorrono i Colli delle cinque zone Dop Umbria, tra cui la Fascia Olivata Assisi - Spoleto, con soste e degustazioni nei frantoi in lavorazione.

Ogni domenica di Frantoi Aperti l'appuntamento sarà con il **“Brunch Tour con musica in luoghi speciali dell'Umbria”**. I pranzi saranno un'occasione per scoprire luoghi unici dell'Umbria minore spesso non accessibili, **degustare** i prodotti del territorio in abbinamento all'olio extravergine di oliva appena franto, accompagnati da momenti musicali.

Nei frantoi in lavorazione, cuore pulsante dell'iniziativa, si terrà lo spin-off **“Olio a fumetti e DJ Set - LIVE drawing nei frantoi”** che, grazie all'innovativa collaborazione tra le realtà più creative della produzione olearia e l'industria del fumetto, trasformerà i frantoi in laboratori culturali tenuti da artisti del fumetto che durante i fine settimana di Frantoi Aperti, si esibiranno in un **“live drawing”** (disegno dal vivo) che sarà accompagnato da **DJ set e aperitivo con assaggi di olio appena franto**. In alcuni dei frantoi partecipanti, verrà sperimentato **“Olio a fumetti for KIDS”** laboratori di segno e disegno, rivolti ai bambini sull'arte del fumetto, con al termine merende con pane e olio appena franto.

Altre esperienze proposte in natura saranno: **#CHIAVEUMBRA | IN NATURA** e **“Musica tra gli Ulivi - Suoni degli ulivi secolari”**:

#CHIAVEUMBRA | IN NATURA - Sperimentazioni artistiche nel Paesaggio Olivato”, storico spin off di Frantoi Aperti sul linguaggio dell'**arte contemporanea**, organizzato da Palazzo Lucarini Contemporary, offrirà **chiavi di accesso inedite e sperimentali sul territorio umbro**, la natura e il rapporto uomo-ambiente. Il filtro dell'arte contemporanea che accompagna ormai da 9 anni Frantoi Aperti, anche questo anno andrà a radicarsi sempre più nel paesaggio olivato, in particolare lungo i **percorsi di trekking** dove gli artisti



incontreranno il pubblico presentando personalmente azioni artistiche o interventi visivi in natura.

“Musica tra gli Olivi - Suoni degli ulivi secolari”, la mini **rassegna musicale** pensata per esaltare il dialogo tra la musica e gli ulivi, proporrà concerti in luoghi particolarmente evocativi del paesaggio olivicolo umbro ed in prossimità degli ulivi secolari più rappresentativi della regione, veri e propri monumenti naturali.

Le iniziative artistico - culturali saranno “collegate” e fruibili grazie **a passeggiate guidate a piedi**, che collegheranno gli oliveti ai **borghi** ed alle città d’arte ad alta vocazione olivicola, dove si terranno feste di celebrazione della raccolta e frangitura delle olive, con esposizioni di artigiani di olio di qualità e di altri prodotti enogastronomici locali, **concerti** e spettacoli musicali, **visite guidate** dei centri storici e dei musei tematici, assaggi di pane e olio nelle piazze, **aperture straordinarie** di castelli e palazzi e tante iniziative immaginate per coinvolgere i più piccoli.

Nei 5 fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria infine, alcuni degli **chef del circuito “Umbrian #EVOOAmbassador - Testimoni di oli unici”** - la rete creata dalla Strada dell’olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria - saranno protagonisti di una serie di **cooking show itineranti** e proporranno nei loro ristoranti menù di terra e di lago in abbinamento con gli oli e.v.o. di qualità dei produttori aderenti a Frantoi Aperti 2022.

Frantoi Aperti 2022 è un evento che fa parte del progetto “Esperienze lungo le Strade dell’Olio Dop Umbria” - PSR per l’Umbria 2014-2020 - Misura 16.3.3., **organizzato dall’Associazione Strada dell’olio e.v.o. Dop Umbria**, con il patrocinio di ENIT - Agenzia nazionale del Turismo, MIPAAF, Sviluppumbria; in collaborazione con la Regione Umbria, l’Università degli Studi di Perugia e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro.

Maggiori dettagli sul programma saranno presto online sul sito www.frantoiaperti.net